

Château
PANCHILLE

Alix



Riche et Complexe



« Alix » du Château Panchille est issu d'une sélection des vieilles vignes et des meilleures parcelles. Du prénom de sa fille, Pascal Sirat a à cœur d'y mettre tout son perfectionnisme pour obtenir un vin harmonieux.

Appellation

Bordeaux Supérieur

Cépages

90% Merlot,
8% Cabernet Franc,
1% Petit Verdot,
1% Malbec
Age moyen : 40 ans

Élevage

L'élevage en fûts de chêne neufs et d'un vin durant 12 mois.
Le vin est mis en bouteille après 24 mois d'élevage.

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices et de fruits rouges sauvages. Sa bouche est dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Accords culinaires

« Alix » s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, vos gibiers et vos fromages.

Garde

5 à 10 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl; 50cl; 1,5l; 3L; 5L
Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 5 Garantie sans couleuse, ni goût de Bouchon



SCEA Vignobles Sirat
Pascal Sirat
1 Id Penchille
33500 Arveyres - France




Château
PANCHILLE



Pascal +33 617 49 77 63
Géraldine +33 609 64 63 74
info@chateaupanchille.com
www.chateaupanchille.com